



---

---

## Brolettino Lugana DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Cà dei Frati</b>
<b>Herkunft:</b>	Lombardei Sirmione am Gardasee DOC-Anbaugebiet Lugana
<b>Rebsorten:</b>	100% Turbiana
<b>Boden:</b>	Kalk- und tonhaltig.



<b>Ausbau/Reife:</b>	Die Gärung wird im Stahltank eingeleitet und im Barrique vollendet, Batonnage. Ein Teil reift dann für sechs Monate im Barrique, der Rest im Stahltank, danach noch drei weitere Monate auf der Flasche.
<b>Eigenschaften:</b>	Goldgelb, gute Konzentration. Kräftiger Duft nach reifen Früchten, Pfirsichen, Äpfeln und Teerosen, vollmundig, dicht gewoben, wärmend am Gaumen, mit schöner mineralischer Säure.
<b>Ideal zu:</b>	Gemüseintöpfen, Pasta, hellem Fleisch, Geflügel, eher mildem Käse, gedünsteten Edelfischen.
<b>Besonderheiten:</b>	Der Wein wird nur von voll ausgereiften Trauben aus den besten Weinbergslagen mit alten Rebstöcken gewonnen. Die Ernte findet oft sehr spät - etwa Mitte Oktober - statt.